

ENTRÉES

SAUMON FUMÉ sur toasts	10.0
SALADE VERTE	5.0
ÉMINCÉ D'AVOCAT AUX CREVETTES	8.0
EN SAISON	
MELON NATURE	6.0
MELON AU PORTO	7.0
MELON PARMA	14.0

SPÉCIALITÉS MAISON

AUBERGINES GRILLÉES ou COURGETTES GRILLÉES	8.0
CHAMPIGNONS GRILLÉS ou POIVRON GRILLÉ	8.0
ARTICHAUT MARINÉ	8.0
ANCHOIS MARINÉS	8.0
SALADE DE FRUITS DE MER	12.0
LAMELLES DE POULPE MARINÉES	11.0
ASSIETTE COMPOSÉE	Petite 15.0 Grande 18.0

SALADES COMPOSÉES

RUSTICA poivron grillé, tomates, œuf, mozzarella, artichaut	11.0
CAPRESE tomates, mozzarella, origan, anchois, huile d'olive	9.0
PRIMAVERRE mélange de duo de salades vertes, tomates, olives, oignon, poivron grillé, artichaut, haricots verts, maïs, anchois marinés, lamelles de grana padano	13.0
Océane salade verte, tomate, concombre, avocat, cocktail de crevettes, thon, saumon fumé, olives	15.0
CÉSAR salade verte, tomate, Gorgonzola, œuf dur, jambon de Parme, artichaut	16.0
ASSIETTE FROIDE DU GONDOlier bonconcini, artichaut, aubergine marinée, salami, bresaola, lamelles de grana padano	16.0

CHARCUTERIES ITALIENNES

SALAMI PIQUANT	9.5
JAMBON DE PARME	12.0
MORTADELLA	9.0
CARPACCIO DE BŒUF	11.0
CARPACCIO "SAN LAZZARO" tomate, mozzarella, salade	13.0
MIX DE CHARCUTERIES mortadella, salami, bresaola, jambon de Parme	14.5
BRESAOLA viande de grison, lamelles de grana padano	12.5

Prix nets en euros, taxes et service compris.

LE COIN DU PIZZAIOLO

MARGHERITA sauce tomate, mozzarella	10.0
NAPOLITAINE sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres	12.0
PARMITA sauce tomate, lamelles de tomates, jambon cru d'Italie, aubergines, mozzarella, olives, salade du jour, lamelles de grana padano	14.0
CONTADINA sauce tomate, mozzarella, viande hachée, œuf, champignons	12.5
REINA sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon	12.0
QUATRE SAISONS sauce tomate, mozzarella, artichaut, jambon champignons, olives, câpres	13.0
NOVEGIENNE sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche	14.0
QUATRE FROMAGES sauce tomate, mozzarella, Gorgonzola, chevre, Camembert	13.0
CALZONE sauce tomate, mozzarella, jambon œuf	12.0
MARINARA sauce tomate, calamars, crevettes, moules, coques, amandes, sépias	13.0
NEPTUNE sauce tomate, thon, oignons, câpres, olives, fromage râpé, poivrons	12.5
SAN LAZZARO sauce tomate, mozzarella, merguez, champignons, jambon, œuf	13.0
VEGETARIANA sauce tomate, mozzarella, légumes du Chef	13.0
LUCANA sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivron, champignons, olives noires, œuf	13.0
CASA sauce tomate, mozzarella, merguez, chorizo, oignon, œuf	13.0
PAYSANNE sauce tomate, mozzarella, lardons, oignon, chevre, crème fraîche	13.0
PIZZA DU CHEF sauce tomate, mozzarella, jambon cru d'Italie, Gorgonzola	14.0
JACOPO sauce tomate, mozzarella, champignons, tomate fraîche, noix de Saint-Jacques, ail, persil frais	15.0
MIEL crème fraîche, mozzarella, chevre, miel, roquette	14.0
PALERMO crème fraîche, mozzarella, émincé de poulet, oignons, poivrons marinés	14.0
DIABOLO sauce tomate, mozzarella, salami piquant, piment	14.0

SUPPLÉMENT Poivron, Œuf, Anchois, Merguez, Crème fraîche +1€
SUPPLÉMENT Saumon fumé, Jambon cru +3€

SPÉCIALITÉS DE LA MER

PENNE AUX SCAMPI, PALOURDES ET MOULES	17.5
SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER mix de coquillages, petites crevettes, calamars (servi en papillote)	17.0
TAGLIATELLES AUX SAINT-JACQUES avec petites crevettes, moules, champignons, poêlées au pesto	18.0
TAGLIATELLES AUX GAMBAS crevettes, scampis, gambas, moules, champignons, olives noires	18.0
DITALONI ALLA MARCO POLO scampis, palourdes, saumon fumé, gingembre, piment, crème fraîche, poêlées au vin blanc	18.5
RISOTTO AUX FRUITS DE MER mix de coquillages, petites gambas, petites crevettes, calamars	17.0

PÂTES

SPAGHETTI BOLOGNESE ou NAPOLITAINE	12.0
TAGLIATELLES CARBONARA (Pâtes fraîches)	13.0
PENNE ALLA GENOISESE pesto, champignons de Paris, crème fraîche	13.5
TORTELLONI ALLA PANNA (Pâtes fraîches) lardons, crème fraîche, champignons, petits pois	14.0
COCKTAIL CINQ PÂTES spaghetti napolitaine, tagliatelles bolognese, penne al pesto, tortelloni alla panna, farfalle arrabbiata	16.0
LASAGNE AL FORNO (Pâtes fraîches)	13.0
DITALONI ALLA SAN MARCO pleurotes, gingembre, chorizo, vin blanc, piment, ail, crème fraîche	14.0
FARFALLE AU SAUMON	14.0

MENU BAMBINO 9€

SPAGHETTI BOLOGNAISE ou PIZZA BAMBINO jambon, fromage ou STEAK HACHÉ ou JAMBON frites
MOUSSE AU CHOCOLAT ou BOULE DE GLACE ou CRÈME CARAMEL
SIROP À L'EAU 10cl fraise, grenadine ou menthe

FORMULE EXPRESS 14€50

servie uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

[ENTREE + PLAT] ou [PLAT + DESSERT]
AVEC UN VERRE DE VIN 10cl ou JUS DE FRUITS 10cl

ENTREE AU CHOIX

ŒUF DUR MAYONNAISE ou MORTADELLE
ou SALAMI PIQUANT ou SALADE DE CRUDITÉS selon saison

PLAT AU CHOIX

PÂTES BOLOGNAISE ou CARBONARA
ou PIZZA REINA ou CALZONE ou MARGHERITA
ou LASAGNE ou ESCALOPE DE DINDE MILANESE
ou PLAT DU JOUR

DESSERT AU CHOIX

MOUSSE AU CHOCOLAT ou CRÈME CARAMEL
ou SALADE DE FRUITS FRAIS ou UNE BOULE DE GLACE

VIANDES

LES GRILLADES

CÔTE DE BŒUF (environ 300g)	21.0
PAVÉ GRILLÉ	18.0
PAVÉ FORESTIÈRE	17.0
PAVÉ AUX TROIS POIVRES	18.0
MIX GRILLÉ Côte de porc, Piece de bœuf, Côte d'agneau, Merguez	18.0

LE VEAU À L'ITALIENNE

SALTI IN BOCCA ALLA ROMANA jambon d'Italie, vin blanc, crème fraîche, sauge	16.5
ESCALOPE BOLOGNAISE jambon blanc, mozzarella "gratinée au four"	16.5
ESCALOPE À LA SICILIENNE champignons, marsala, crème fraîche, zeste de citron	16.5
ESCALOPE AU GORGONZOLA Gorgonzola, crème fraîche, fond de veau	16.5
ESCALOPE MILANAISE	16.0
ESCALOPE FLORENTINE jambon blanc, épinards, mozzarella "gratinée au four"	16.5
OSSO BUCO ALLA MILANESE jarret de veau en sauce	17.0

POISSONS

FAÇON MÉDITERRANÉENNE

CALAMARS ET SCAMPI sauce Provençale	18.0
MIX DE FRITURES calamars, crevettes, éperlans	16.0
POÊLÉE DE LA MER Saint-Jacques, scampis, crevettes, calamars, moules, gambas	25.0
BROCHETTE DE SAINT-JACQUES ET SCAMPI GRILLÉS	23.0
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ	17.0
BAR GRILLÉ (servi en papillote)	19.0

GARNITURE AU CHOIX

Frites, Salade, Pâtes Farfalle ou Haricots verts

Prix nets en euros, taxes et service compris.

VINS FRANÇAIS

ROUGES		
CÔTES DU RHÔNE AOC Bio	37 SCL	75CL
Les Trois Garçons	16.0	25.0
LISSAC SAINT-ÉMILION AOC		
Grand Ricombre	18.0	28.0
ROSÉ		
CÔTES DE PROVENCE AOC	15.0	23.0
Soif de Pampa		

VINS ITALIENS

ROUGES		
VALPOLICELLA DOC	37 SCL	75CL
Cantina di Verona	17.0	25.0
BARDOLINO ROSSO DOC		
Cantina di Verona	14.0	21.0
CHIANTI CLASSICO DOCG		
Castello di Aldobrandeschi	18.6	30.0
LAMBRUSCO REGGIANO SECCO DOC		
Cantina Medic Ermete	-	22.0
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC		
Borgo San Leo	-	24.0
LACRIMA CHRISTI DOC		
	-	25.0
ROSÉS		
BARDOLINO CHIARETTO DOC		
Cantina di Verona	14.0	21.0
LACRIMA CHRISTI DOC		
	16.5	25.0
BLANC		
ORVETO CLASSICO DOC		
La Carraia	-	24.0

VERRE & CARAFE

ROUGE, BLANC ou ROSÉ	10CL	25CL	50CL
VINO DA TAVOLA Italien	4.0	6.0	10.0

BULLES !

CHAMPAGNE AOC Sélection de la Maison	75CL
PROSECCO DOC	90.0
PRESIDENT Brut (vin mousseux)	42.0

RISTORANTE PIZZERIA



APÉRITIFS

PASTIS 51 ou RICARD 3cl	4.0
MARTINI Rouge ou Blanc 4cl	5.0
CAMPARI 4cl	6.0
MARSALA 4cl	5.0
PORTO 6cl	4.0
KIR VIN BLANC 12cl	4.0
KIR ROYAL 12cl	8.0
COUPE DE PROSECCO DOC 12cl	7.0

COCKTAILS

SPECIAL MAISON 12cl	8.0
AMERICANO MAISON 12cl	9.0
VENEZIANO Gin, Prosecco, Apéritif 20cl	9.0
VODKA ORANGE 20cl	8.0
GIN TONIC 20cl	8.5
CAMPARI TONIC 20cl	8.5
SANS ALCOOL	
COCKTAIL DE FRUITS 20cl	6.0

WHISKIES

WHISKY 4cl	6.0
J&B Rare, Blended 4cl	7.0
JACK DANIEL'S Tennessee 4cl	8.0

BIÈRES

BIÈRE PRESSION	75cl	50cl	6.5
MASTRO AZZURRO 33cl			4.5
MORETTI 33cl			4.5

FRAIS !

COCA-COLA, COCA ZERO 33cl	4.0
ORANGINA 25cl	4.0
ICE TEA 25cl	4.0
FANTA 25cl	4.0
JUS ET NECTAR DE FRUITS 20cl	4.5
Orange, Abricot ou Pomme	
COCKTAIL DE FRUITS 20cl	6.0

EAUX

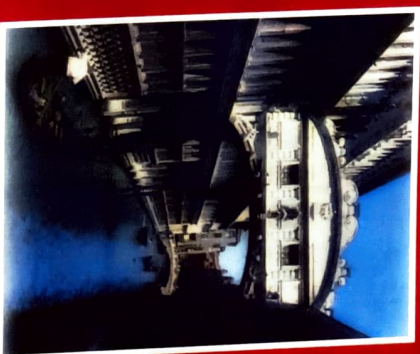
EVIAN	50cl	4.0	100cl	5.0
SAN PELLEGRINO	50cl	4.5	100cl	6.5

CHAUD !

ESPRESSO	2.0
DÉCAFÉINÉ	2.0
CAPPUCCINO	3.6
THÉ NATURE	3.5
INFUSIONS	3.5
IRISH COFFEE 12cl	10.0

DIGESTIFS

GRAPPA, AMARETTO 4cl	6.0
LIMONCELLO, SAMBUCA 4cl	6.0
COGNAC BRUGEROL 4cl	6.0
ARMAGNAC 4cl	6.0
CALVADOS 4cl	6.0
POIRE WILLIAMS, GET 27 4cl	6.0



SAN LAZZARO VENEZIANO

RISTORANTE PIZZERIA

124 BOULEVARD CARNOT
78100 LE VESINET
01 39 76 45 25